

Tous les chemins mènent en Bourgogne... si chacun se souvient de celui qui avait chanté « Sacrée bouteille » mais surtout « Suzanne », « l'étranger » ou « la ligne Holworth » très peu savent que ce Néo-Zelandais qui connut son heure de gloire à partir de la fin des années 60 avait épousé une femme de Pernand Vergelesses avec qui il eut 3 enfants.

C'est d'ailleurs là qu'il fut inhumé l'année passée, dans le relatif silence des médias, mais le texte déposé par son fils Christophe sur sa modeste tombe résume bien celui qu'il fut et invite à la méditation...

« Lorsque je suis fatigué, lorsque le fracas du monde brise mon silence intérieur, lorsque le soleil noir de la mélancolie éclaire mes nuits blanches, je t'appelle, je te convie à partager mon pain de douleur, perclus que je suis, perdu, sans écho.

Et le silence assourdissant de Dieu me rend aveugle à toute lumière et sourd à toute musique. En vain, j'ai cherché à cueillir à l'ombre de tes pas les fleurs de silence qui naissent dans la trace laissée dans la boue par ta semelle de vent.

Je t'appelle, je te confie au bûcher des souffrances où la joie part en fumée.

Et, parfois, par-delà la mort, tu m'aides encore Graeme (je n'ose dire Papa) ».

Christophe ALLWRIGHT

« Miracle du vin qui refait de l'homme ce qu'il n'aurait jamais dû cesser d'être : l'ami de l'homme. » (René ENGEL)



(La tombe de Graeme ALLWRIGHT au cimetière de PERNAND VERGELESSES)

Editorial Poursuivant dans la lignée superbe initiée par le premier numéro de l'année (lettre N° 116 de Février dernier), ce numéro printanier vous emmène encore vers des terres très fertiles. Comme promis et

annoncé, il y a donc encore du COCHE-DURY dans ce numéro, mais aussi les très jolis blancs de la famille BOISSON à Meursault, ainsi que ceux du domaine SAUZET à Puligny.

Les rouges ne seront pas en reste pour autant, avec le superbe domaine ROUMIER dans le millésime 2018, et enfin les vins mythiques du domaine de la ROMANEE CONTI !

25^e anniversaire oblige, vous trouverez également une petite surprise en fin de numéro grâce à deux très gentils domaines qui nous ont fait une faveur...sacré programme n'est-ce pas ? Savourez donc et donnons-nous rendez-vous en Juin prochain, libérés des chaînes du confinement et des couvre-feu, pour le retour de la convivialité et le plaisir du partage, mais plus par écrans interposés...

Un numéro 100% Bourguignon car je n'ai pas encore pu récupérer les vins du Domaine CLAPE ni ceux du Château RAYAS/TOURS. Le numéro 118 de Juin s'annonce encore très prometteur...

Didier ROMIEUX



VINISSIME... LA PASSION AU SERVICE DU VIN !
4251 chemin de Caillade 83570 COTIGNAC
Tél: 04.94.69.22.28

vinissime @ wanadoo.fr

INTERNET => <http://www.vinissime.com>

L'analyse du marché : *La meilleure nouvelle pour le monde viticole a été la levée provisoire de la taxe « Trump » pour les exportations aux Etats-Unis. Pour autant, tous les problèmes ne sont pas réglés, mais le ballon d'oxygène se montre bien réel pour les « petites » appellations qui commençaient à beaucoup souffrir de la situation.*

Hormis cela, le monde du vin continue de plutôt bien se porter, la vie économique reprenant un peu de couleurs partout sur la planète, même si des feux couvants sont toujours prêts à s'embraser.

Ainsi va le monde, de chaos en incertitudes...pendant ce temps les vins s'arrondissent et vieillissent tranquillement. On ne parle pas encore en France d'instaurer une taxe quelconque pour les détenteurs de grands crus.

Surement que Bercy n'a pas dû y songer !

Bourgogne (rouge) -- Bourgogne (blanc)

Domaine COCHE-DURY *Millésime après millésime, Raphaël perpétue cet art singulier du domaine qui permet à chacun de s'extasier devant ses crus, y compris les plus modestes...Ce Bourgogne rouge est la preuve étincelante que les appellations ne sont rien quand des vignerons de grande qualité ne sont pas derrière pour les sublimer et leur donner l'éclat qu'ils sont à même de revêtir...*

BOURGOGNE Rouge 2018 : On est frappé d'emblée par l'intensité de la couleur...assez sombre, très soutenue, le domaine ne m'avait pas habitué à cela, et j'étais intrigué. Le nez offre de subtiles nuances de cerise noire et de violette, ainsi qu'une pincée d'épices, un bouquet vraiment agréable ! En bouche, la densité impressionne dès l'attaque. Le vin sonne vraiment plein en dépit de la modestie de l'appellation. On est dans un registre fruité avec une réelle intensité, la chair semble majestueuse pour l'appellation, ce vin coule tranquillement et abreuve les papilles de toute sa chair, comme elle est belle ! Long final, toujours dans l'intensité du fruit. J'ai rarement bu un Bourgogne rouge de cette texture dans ce domaine où les rouges sont pourtant toujours magnifiques, et j'avoue avoir été impressionné. Je recommande de le boire maintenant, dans cette étonnante présence qu'il offre, car je pense qu'il faudrait beaucoup d'années et de chance pour que l'évolution le rende encore meilleur que ce qu'il est aujourd'hui.



Limité à 1 btle/Personne Tarif sur demande



Domaine BOISSON Frère et sœur

Bernard BOISSON-VADOT a pris sa retraite et passé la main à ses deux enfants qui se sont répartis ses vignes. Ils travaillent toujours de concert, et chacun produit sous sa propre étiquette, mais pour le reste rien n'a changé, le style tendu et gourmand des vins continue à plaire, et ce n'est pas sans raison !

BOURGOGNE ALIGOTE 2018 : De nobles notes végétales de fougères et de foin coupé bercent le nez. L'attaque se montre aussi belle que pleine de fraîcheur, et le développement de bouche offre un profil étonnamment rond pour l'appellation, avec, de surcroît, un certain gras dû à un élevage raffiné. Très expressif, avec ce côté mentholé et poivré avant un long final un peu minéral et tellement bien dans le fruit. Le parfait vin d'apéritif !

Tarif sur demande

BOURGOGNE BLANC 2018 : Nez plutôt minéral, et de belles senteurs de fruits également, avant la bouche qui révèle beaucoup de gras pour un vin d'appellation régionale. Le fruit arrive derrière avec une grande largeur et superpose les couches de fruits et les couches minérales, puis une autre couche de fruits etc... Bon final, avec ce retour minéral qui amplifie la sensation de fruit et se montre bien long pour une si modeste appellation !

Tarif sur demande

BOURGOGNE BLANC « Murgéy de Limozin » 2018 : (Nouvelle appellation au domaine, qui a isolé cette parcelle de haut potentiel) La robe montre une certaine intensité, et le nez dévoile des accents floraux assez purs. Très expressif dès l'attaque, le vin dévoile des arômes de zeste d'orange, le fruit se développe bien, avant que le minéral ne surgisse ensuite, permettant d'exprimer un très bel ensemble, tout à fait surdimensionné pour une appellation « Bourgogne », mais il est vrai que la mise en bouteille sous un « climat » particulier indique toujours quelque chose d'inédit. Long final où le vin continue de se laisser boire avec beaucoup de plaisir, notamment avec ce petit retour minéral qui accompagne toute la fin de bouche...

Tarif sur demande



Hautes Côtes de BEAUNE Rouge 2018 : De très belles notes de poivre et un joli boisé au nez ! Et puis du fruit rouge, presque du fruit confit, des notes profondes et réjouissantes. L'attaque donne la sensation de croquer dans un superbe fruit mûr tellement c'est agréable, plein de fraîcheur, avec ce caractère suave et bien prononcé qui donne de la joie. Le type même du vin que l'on va « siroter » avec plaisir pour peu qu'on le boive légèrement frais vers 15-16°C. Bien sur, il se gardera une dizaine d'années, mais quand c'est déjà si bon, pourquoi attendre ? **Tarif sur demande**



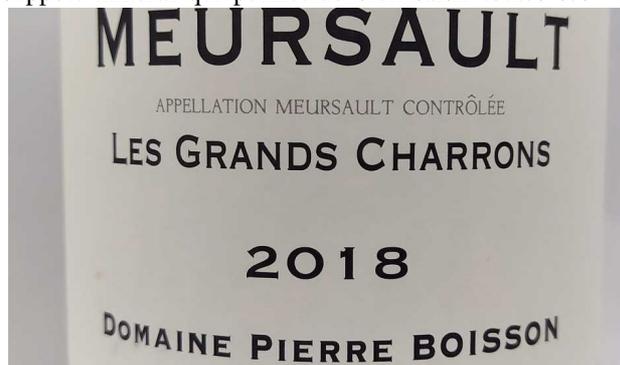
MONTHELIE 2018 : Très beau fruit rouge au nez, et plein de notes poivrées avec aussi une touche absolument incroyable de ce poivre fruité qui rappelle le Timut (*variété de faux poivre qui embaume le pamplemousse*). Vraiment un nez MAGNIFIQUE !

La bouche se montre tendre, le vin se livre bien, offrant un profil assez rond avec beaucoup de fruit, de la délicatesse avant de terminer longuement dans une vraie richesse de fruit. Un vin aussi beau qu'étonnant, et sûrement le meilleur Monthelie que j'aie bu ici. **Tarif sur demande**

AUXEY DURESSES 1^{er} cru Rouge 2018 : Nez plus complexe et un peu moins accessible que les deux précédents. Certes, il offre du fruit rouge, mais pas avec le même éclat, la structure et les tannins qu'il possède -sans pourtant le moindre excès pour ces derniers- ne donnent pas la même approche à ce stade. Très belle attaque, le vin est séveux, avec de la mâche, du caractère, il se livre moins que ses deux autres compères à ce jour, mais il ira plus loin car il recèle ce qu'il faut pour demander quelques années de vieillissement. Tout est en place, structure, intensité, longueur, mais il prendra un peu de temps pour donner le même caractère enjôleur que ses deux congénères. Un pari gagnant, n'en doutez pas ! **Tarif sur demande**

MEURSAULT « Sous la Velle » 2018 : Notes de fougères et de fleurs au nez, il faut agiter un peu pour que le fruit vienne. L'attaque montre une belle bouche, grasse et bien définie, le vin se livre totalement avec une réelle intensité. Non seulement gras, mais également riche, il s'étire doucement sur le palais. Long, avec un support minéral qui permet de bien saisir toutes ses subtilités au fur et à mesure qu'il s'allonge... **Tarif sur demande**

MEURSAULT « Grands Charrons 2018 : Très beau nez où les notes florales et fruitées se marient à merveille, rehaussées par une minéralité qui affine le tout. Un vrai beau bouquet ! Dès l'attaque, on sent le gras et l'abondance de fruits, cela sonne plein et offre un profil étonnamment accessible pour un vin si jeune dont on sait que le temps le magnifiera. Quelle aisance dès à présent, et quelle belle longueur où la minéralité prend progressivement le dessus sur le reste des composants, et permet un équilibre superbe. **Tarif sur demande**



Domaine Etienne SAUZET *Les vins produits ici présentent toujours une belle allure, une minéralité assez vive, et une pureté qui ravissent les amateurs. Hormis les grands crus et le 1^{er} cru « Combettes » il est préférable de les consommer dans leurs 10 premières années, c'est là qu'ils s'expriment le mieux !*

PULIGNY MONTRACHET 2018 : Beaucoup de notes florales au nez, c'en est presque étonnant, mais le fruit vient à l'agitation. Attaque bien agréable, le vin se déploie avec aisance, sur un registre assez fluide dans ce millésime, libérant de charmants arômes de fruits, et une minéralité qui pointe le bout du nez en fin de bouche et va en amplifiant. Une jolie entrée de gamme pour ce vin qui se boit déjà très bien et offre toutes ses qualités dès à présent. **Tarif sur demande**

PULIGNY MONTRACHET 1^{er} cru « la Garenne » 2018 : Encore un beau registre floral au nez, ainsi qu'une pointe de boisé qui laisse encore un peu de son expression. En bouche, cela se montre droit, assez fin, avec un support minéral qui permet un équilibre astucieux. Le fruit se déploie progressivement, sans agressivité, plutôt par petites touches qui s'installent et se superposent. C'est délicat, comme toujours dans ce terroir pauvre qui offre aux vins de Puligny la possibilité d'exprimer une vraie finesse. Long final qui donne un regain de minéralité en même temps qu'une synthèse de tous les composants. **Tarif sur demande**

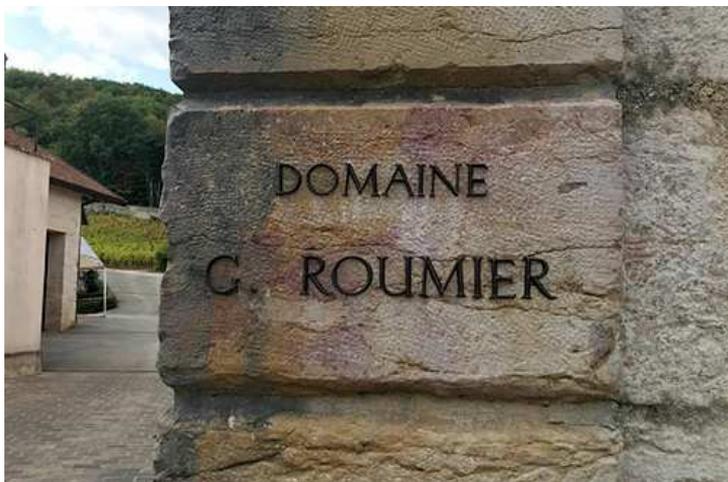


PULIGNY MONTRACHET 1^{er} cru « Champ Canet » 2018 : Le nez se montre nettement plus puissant que les précédents, on est là dans le cœur des premiers crus de Puligny, où la terre est plus grasse, plus profonde, au point que les notes florales et fruitées semblent vouloir émerger du verre et conquérir la sphère nasale. L'attaque se montre franche, presque opulente, on est dans le vif du sujet, et cela parle gentiment de générosité, le corps se faisant plus dense ! Un vin plutôt long, tout en fruit du début à la fin, jusqu'au minéral qui arrive en fin de bouche et rehausse encore les saveurs. Bel ensemble qui se livre déjà avec beaucoup de plaisir. **Tarif sur demande**

PULIGNY MONTRACHET 1^{er} cru « les Combettes » 2018 :

Une petite pointe d'aubépine au nez, et d'autres fleurs blanches qui arrivent ensuite, formant un bouquet très agréable. On peut vraiment parler de bouquet au sens presque primaire car ce ne sont pratiquement que des aspects floraux qui apparaissent. En bouche, cela se révèle un peu plus puissant que les précédents, la matière se montre plus structurante, et le développement de bouche dévoile un vin très présent et particulièrement ouvert, assez rare pour ce climat où l'on est davantage habitué à un style plus compact. Long, roulant sur des aspects fruités et généreux.

Tarif sur demande



Domaine G.ROUMIER Il subsiste en Bourgogne quelques domaines où la sagesse et la fidélité ont encore droit de cité et ne sont plus considérées comme des valeurs « has been ». Le domaine Georges ROUMIER fait partie de ceux-là. Constants dans la qualité irréprochable des vins élaborés ici, raisonnables dans les prix pratiqués, gardant la tête froide au milieu des vents asiatiques, c'est un plaisir de les présenter chaque année. En plus, ils ont réservé une petite surprise pour le 25^e anniversaire de VINISSIME, surprise que vous verrez apparaître prochainement...en attendant, régalez-vous de leurs superbes 2018 !

CHAMBOLLE MUSIGNY 2018 : Belle robe, profonde, intense et attirante. Le nez se présente tout en fruit, plutôt dans le fruit rouge presque acidulé. Dès l'attaque, c'est une bouche veloutée qui exprime un fruit généreux, particulièrement harmonieux, totalement typique de Chambolle quand il est porté au plus haut, comme c'est le cas ici. Long final avec un fort ressort minéral qui se fait de plus en plus saillant et qui renforce la sensation d'ensemble. Tellement beau dès aujourd'hui, et pourtant le vieillissement ne lui fera aucun mal, loin de là !

Tarif sur demande

Limité à 1 btle/Personne

MOREY ST DENIS 1^{er} cru « Clos de la Bussière » 2018 :

Robe bien profonde là aussi, mais le nez s'échappe vers les notes de fruits noirs, exhalant la myrtille en particulier. L'attaque se montre plus tannique, normal, nous sommes à Morey, mais ces tannins perceptibles ne sont aucunement gênant. Ils soulignent l'épaisseur de la trame, et mettent en valeur le terroir dont ils sont issus. Pourtant, plus encore que les autres années, on sent une énergie particulière dans ce vin, quelque chose de spécial qui donne une certaine plénitude à ce vin dans ce millésime, d'autant qu'il finit particulièrement long. Très belle réussite, indéniablement.



Tarif sur demande **Limité à 1 btle/Personne**



CHAMBOLLE MUSIGNY 1^{er} cru « les Cras » 2018 : Le nez apparaît assez délicat et subtil, exhibant de francs arômes de fruits rouges, avec cette trame acidulée si précise dans ce millésime. En bouche, on trouve un Cras tout en longueur, avec des tannins auxquels on est peu habitué tant le domaine nous a habitué à des vins plus délicats sur ce terroir. Mais les années sont différentes, et c'est ce qui fait le charme de la Bourgogne, si tout était uniforme et sans surprise, on se lasserait. Quoi qu'il en soit, on trouve une grande densité dans ce vin, une structure un peu plus affirmée qu'à l'ordinaire, mais la suavité reste de mise, c'est juste l'épaisseur qui surprend. Quant au final, il se montre long et riche, sur des notes de fruits persistantes. Je pense que ce Cras doit être gardé une dizaine d'années car son profil, dans ce millésime, semble singulier et devrait nous mener vers des horizons glorieux aux alentours de 2030.

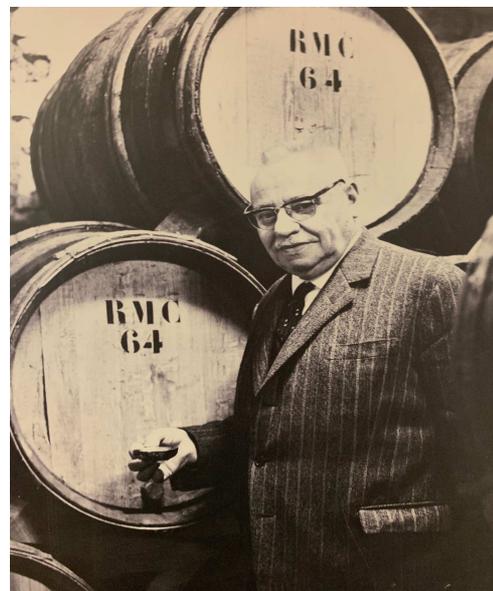
Tarif sur demande **Limité à 1 btle/Personne**

BONNES MARES 2018 : Plutôt difficile à cerner au nez, tant la matière semble riche et compacte. De ci de là, quelques accents de fruits noirs émergent, une pointe florale, des épices, mais l'agitation ne permet pas encore que le bouquet exprime toute sa richesse. Ce n'est qu'une question d'années. En bouche, l'impression se confirme d'un vin assez massif, d'une forte personnalité, d'autant qu'un fort ressort minéral commence à apparaître en milieu de bouche et amplifie jusqu'à la fin, donnant presque un côté pointu de minéralité. Il y a du terroir là-dessous ! Bien entendu, il faudra l'attendre au moins autant que les Cras pour commencer à vraiment le savourer. Mais quoi de plus normal ?

Tarif sur demande

Limité à 1 btle/Personne

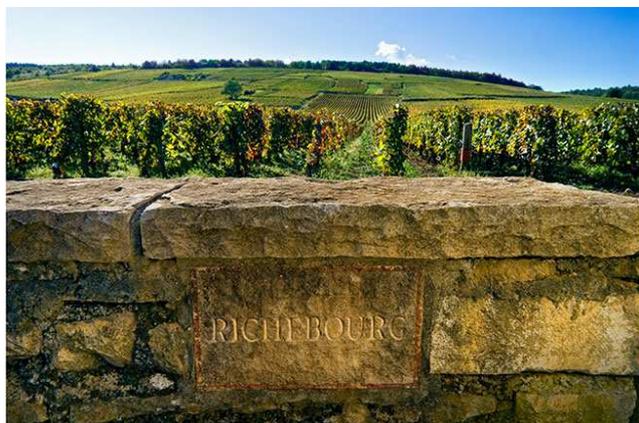
Domaine de la ROMANEE CONTI *Ce domaine reste la référence absolue dès que l'on évoque les vins rouges de Bourgogne, et ce n'est certainement pas un hasard. L'exceptionnelle qualité de tout ce qui est fait ici dépasse l'entendement. Il faut juste avoir la patience de laisser vieillir les vins pour comprendre à quel point ils traduisent presque parfaitement ce que chaque appellation recèle de trésors et de typicité. J'ose affirmer qu'il n'y a jamais de petits millésimes en Bourgogne quand les vins sont dans d'immenses mains. J'ai le souvenir d'avoir goûté au domaine un Richebourg 1965 (millésime « exécrable » s'il en est) d'une pureté d'expression et d'une fraîcheur exemplaires. Une Romanée CONTI 1956 (1956, l'année du gel...) m'avait procuré en son temps d'autres joies ineffables, et LA TACHE 1975 partagée à la maison avec un viticulteur légendaire qui m'avait fait l'honneur de me rendre visite lui avait rappelé cette année horrible où du 1^{er} au 31 Aout il avait plu...laissant des vins délavés, sans consistance. 34 ans après, la couleur n'était pas revenue, mais j'ai encore en mémoire le bouquet exceptionnel de cette bouteille. Bref, le domaine incarne l'excellence absolue, et acquérir une bouteille c'est presque comme s'offrir un bijou...*



(Mr NOBLET Père, devant une barrique de Romanée Conti 1964)

ECHZEAX 2017, Grand cru: Nez où les notes de boisé et d'épices sont encore légèrement présentes, le fruit n'arrive qu'ensuite, et s'amplifie avec l'agitation. Grosse masse fruitée en bouche, qui envahit les papilles avant de se détendre et de s'assagir. Etonnamment, le vin offre un profil très ouvert, et dévoile de nouveaux horizons au fur et à mesure que les secondes passent. Très long final avec une minéralité qui s'étire et fait chatouiller les papilles. **PRIX SUR DEMANDE**

GRANDS ECHEZEAUX 2017, Grand cru: Bien plus floral au nez se montre ce vin, et l'intensité du fruit se révèle également plus parlante. Dès l'attaque, on retrouve les fleurs, surtout la rose, et une forte intensité de fruit. Le développement de bouche témoigne d'un fruité très large, on a vraiment le sentiment d'absorber une corbeille de fruits frais d'un seul coup, et les sens se trouvent vraiment à la fête ! Le final apparait un peu plus épicé que celui de son petit frère, avec, en supplément, une pointe de minéralité qui suit la progression des sensations de bouche. Superbe ! **PRIX SUR DEMANDE**



ROMANEE SAINT VIVANT 2017, Grand cru: Très grand nez de fleurs dans ce millésime ô combien charmeur et propice à la sensualité des vins. Ce nez floral se trouve cependant rapidement submergé par une avalanche de fruit. Quel bouquet !!! Bouche large et fondue, très pleine et d'une douceur assez stupéfiante, révélant un véritable enchantement pour la bouche. On ne peut que se rappeler les célèbres strophes de l'Invitation au voyage de Charles BAUDELAIRE « *Là tout n'est qu'ordre et beauté, luxe, calme et volupté...* ». Un vin aussi long qu'onctueux ! **PRIX SUR DEMANDE**

RICHEBOURG 2017, Grand cru: Une robe un peu plus soutenue que les précédents, et un nez qui exprime franchement la groseille, la muscade et d'autres épices. Très grande densité de bouche, la trame se montre dense, mais avec un soyeux remarquable, une profondeur exquise, une épaisseur de rêve...un Richebourg bien différent de celui des années précédentes, doté, de surcroît, d'une longueur superbe. Wow ! **PRIX SUR DEMANDE**

LA TACHE 2017, Grand cru: Nez somptueux d'épices et de fruits divers. Cela passe par autant de fruits rouges que noirs, mâtinés de pointes épicées. L'attaque révèle une bouche extrêmement large dotée d'une douceur et d'une amplitude absolument merveilleuses, avec d'innombrables nuances de roses, et d'autres variations florales et fruitées d'une rare puissance, sans parler de l'incroyable sensualité que revêt ce vin. Aussi beau que long, avec du minéral en retour, bref, tout ce qui fait d'un vin une future légende... **PRIX SUR DEMANDE**

LA ROMANEE CONTI 2017, Grand cru: (100% vendanges entières dans ce millésime) Très grande délicatesse de fruits au premier nez, des fruits confits, cristallisés. Les fleurs arrivent après...et les épices suivent. Enorme sensation fruitée en bouche, le vin semble une caresse, une douceur que l'on se réserve. Dans ce millésime, la douceur et l'onctuosité sont des maîtres mots. Final incroyable qui commence doucement et qui augmente...qui augmente...presque interminable avant de décliner légèrement sur le minéral avec toutes les nuances de fruits que l'on peut imaginer... Superbe ! **PRIX SUR DEMANDE**





25^e Anniversaire de VINISSIME



Tout au long de cette année 2021, dans chaque numéro, vous aurez la joie de découvrir un vin ou un domaine qui ne vous a jamais été présenté dans ces colonnes. C'est ma manière de célébrer avec vous ce 25^e anniversaire, en vous faisant partager des choses uniques. Par contre, c'est souvent en quantité très limitée, ne perdez donc pas de temps à réagir !



Domaine Claude DUGAT

Non content d'avoir produit un Gevrey 2018 extraordinaire, le domaine a innové cette année en isolant une petite parcelle dont les raisins font toujours l'admiration année après année, et ils ont franchi le pas, à partir de 2018, en créant une étiquette spécifique pour cette cuvée qu'ils ont appelée « la Marie ». Il y en a très peu, et les excellentes et plus qu'amicales relations que nous entretenons depuis 1996 font qu'ils m'en ont cédé quelques flacons que j'ai plaisir à vous présenter au titre du 25^e anniversaire de VINISSIME



GEVREY CHAMBERTIN « la Marie » 2018 : La robe semble un peu plus profonde que son alter ego du domaine, et le nez semble aussi complexe que l'autre, avec une forte présence de fruits rouges très frais, fraise, cerise griotte, qui semblent se dégager du verre pour venir vous happer. Quelques notes florales, très jolies, parviennent à émerger derrière la masse de fruit et encadrent cet appel fruité. En bouche, l'attaque révèle un vin profond, une trame dense avec beaucoup de relief, une douceur et une fermeté qui frisent l'insolence. Comment sont-ils parvenus à concilier tout cela ? Certes les vieilles vignes de la parcelle signent incontestablement une particularité mais quelle vinification adroite, et quelle belle trame se trouve ainsi soulignée au milieu d'une cascade fruitée qui semble ne plus finir... Superbe élégance, richesse et relative suavité, voilà le genre de vin dont on se régale toujours. Très long final assez typé Gevrey, mais avec cette envolée de fin de bouche qui fait persister quelques tannins jusqu'alors bien cachés. Vraiment très beau, mais, le boire maintenant ou le garder ? Autant j'ai pu être presque catégorique avec le Gevrey tout court,

autant je reste indécis avec ce vin qui donne déjà tellement, mais qui pourrait encore faire plus grand d'ici une dizaine d'années... **Tarif sur demande Limité à 1 btle/Personne**

Domaine Frédéric MUGNIER

Frédéric

MUGNIER a eu la grande gentillesse d'accéder à un de mes souhaits en m'octroyant quelques bouteilles de l'exceptionnel millésime 2010 en Bourgogne, pour que je puisse célébrer cet anniversaire dignement. Qu'il en soit remercié ! Quant à vous, sachez profiter de cette superbe opportunité et découvrir un vin qui commence tout juste à arriver sur sa phase optimale, et pour de très longues années encore.

NUITS ST GEORGES 1^{er} cru « Clos de la Maréchale » (Monopole) 2010 :

La robe se montre toujours assez soutenue, mais n'a jamais cherché à figurer parmi les « bêtes à concours », et se révèle donc avec beaucoup d'éclat, de luminosité. Au nez, une vraie richesse de fruits se développe en un clin d'œil, le vin exprime toute la beauté du grand pinot dans un millésime d'exception. Très belle attaque, qui souligne un vin plein, remarquablement construit, avec ce qu'il faut là où il le faut...puissance, énergie, saveur, douceur, fruité intense, et rebelote... Le ressort minéral commence à se faire sentir en fin de bouche, et l'on se rend compte alors qu'il avait toujours été là, soutenant en arrière-plan toute la structure et faisant ressortir le si joli fruit. Long final très délicat, où des notes soyeuses apparaissent encore et renforcent le sentiment de noblesse du vin. Très belle bouteille, vraiment ! **Tarif sur demande Limité à 1 btle/Personne**





PRECISIONS IMPORTANTES :

- Pour ne pas perturber nos relations et/ou créer de fausses espérances, merci de bien vouloir respecter le minimum d'achat de 400 Euros ttc (hors frais de port) comme indiqué dans nos conditions générales de vente figurant en dernière page.
- Merci également de bien respecter les quotas imposés et ne pas me demander 6 ou 12 bouteilles d'un cru limité à 1 btle/personne... Mon but étant de faire plaisir au maximum d'entre vous avec des prix très souvent largement en deça de ce qui se pratique, comprenez que « nul ne peut contenter tout le monde et son père » comme dit le proverbe.
- Pour certains d'entre vous qui réservent parfois une ou deux bouteilles sur une lettre et cumulent leurs achats pour ne faire qu'une expédition au bout de 2 ou 3 numéros, les offres spéciales (Coche-Dury ou 25^e anniversaire) ne peuvent être acceptées que si elles répondent au minima d'achat de 400 Euros. En dehors de ces vins, il est tout à fait possible de pratiquer comme précédemment (exemple : 2 Gevrey et 2 Cahors peuvent être mis de côté et cumulés avec un futur achat lequel devra, dans la future lettre, respecter les mêmes critères qu'aujourd'hui).

Quelques photos supplémentaires de la dernière demeure de Graeme ALLWRIGHT que j'ai prises récemment à PERNAND VERGELESSES, et les paroles de l'une de ses chansons.



GARDE LE SOUVENIR (Avec l'autorisation céleste de l'auteur...)

Quand les ondes sur l'étang
Réveillées par le vent
Semblent bouger dans ton coeur
Tu ne crois pas tes yeux
En regardant le jeu
De la lumière qui danse sur une fleur
N'essaie pas mon amour de le saisir
Mais garde toujours le souvenir.
Quand tu sens derrière les mots
Plus caché par un rideau
Celui qui se penche vers toi
Tu ne sais plus blâmer
Et tu vois seulement vibrer
Une flamme comme une grande joie
N'essaie pas mon amour de le saisir
Mais garde toujours le souvenir.
Quand un jour tu sentiras
Que les couleurs prennent de l'éclat
Et les mots voltigent dans le vide
Si tu crois mon amour
En un voyage sans retour
Viendra le temps des terres arides
N'essaie pas de le faire revenir
Mais garde toujours le souvenir.
Mais un jour, tu sais tout ça peut s'en aller
Comme les oiseaux qui s'envolent
Ne pleure pas ton sort
Ne cherche pas un réconfort
Ne recommence pas à jouer ton rôle
Ne retourne pas dans le passé
Mais essaie mon amour de ne pas l'oublier.



QUE FAIRE SI VOUS DESIREZ ACQUERIR LES VINS PRESENTES DANS CETTE LETTRE ?

La première chose à faire est de nous appeler au 04.94.69.22.28 ou nous envoyer un e-mail (vinissime @ wanadoo.fr) pour nous informer de ce que vous désirez obtenir. Lorsque nous vous confirmons la disponibilité des bouteilles, nous vous calculons alors les frais de port et d'assurance, selon le nombre de bouteilles, le département de destination et la valeur du colis.

Jusqu'à 18 btles, l'envoi se fait avec D.H.L.. Au-delà, nous travaillons avec un transporteur.

Quelqu'un que vous connaissez est susceptible d'être intéressé par la LETTRE DE VINISSIME ?

Indiquez-nous son **adresse mail** et nous la lui adresserons **GRATUITEMENT**, sans aucun engagement de sa part, et en toute confidentialité.

A sa première commande, nous vous adresserons 6 bouteilles en cadeau !

Au sommaire de la lettre numéro 118 qui paraîtra en JUIN 2021 : Dne COCHE-DURY, Domaine CATHIARD, Dne des COMTES LAFON, Dne TOLLOT-BEAUT, Dne LAMARCHE, Vincent DAUVISSAT, Michel NIELLON...

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

Les vins sont vendus dans la limite des stocks disponibles.
Le minimum d'achat est Quatre Cents (400 €) Euros (hors frais de port)

VINISSIME... LA PASSION AU SERVICE DU VIN ! 4251 Chemin de Caillade 83570 COTIGNAC

Tél: 04.94.69.22.28 **INTERNET** ⇒ <http://www.vinissime.com>

L'abus d'alcool est dangereux... à consommer avec modération.

vinissime @ wanadoo.fr

(En cas de litige, seul le tribunal de commerce de Draguignan sera compétent)